

中央葡萄酒株式会社 取締役・栽培醸造部長

# 三澤彩奈

Ayana Misawa

日本を代表するワインの産地、山梨県甲州市勝沼町で大正時代から一〇〇年近い歴史を紡いできた中央葡萄酒は、二〇一四年に世界最高峰のコンクールで金賞を受賞したことにより、現在、国内外から注目を集めている。そのワインを造ったのは、世界的にも数少ない女性醸造家として活躍する三澤彩奈さん。これまでのご苦労や日本のワインが世界的に認められた理由、さらには地元勝沼の活性化につながる将来の展望を、三澤さんに伺った。



WINE

会社

# 女性醸造家の熱い思いが生んだ 世界に羽ばたく山梨・勝沼のワイン

ワインの伝統国から新興国まで  
世界各国を訪ねて知識と技術を研鑽

けんさん

——大正十二年（一九二三）創業の歴史あるワイナリー「中央葡萄酒」を営むご家庭に生まれ、おじい様やお父様がワイン造りにいそしむお姿をご覧になりながら育ったと思いますが、小さい頃から醸造家として跡を継ぐと考えていましたか。

三澤 小さい頃からワイン造りをしていて祖父や父の姿を見て育ち、ワイン造りの仕事にはと

ても大きな意味があるのを感じていましたし、憧れてもいませんので、ほかの道に進むことは考えなかったですね。ただ、私がかつた頃は女性の醸造家が少ないので、日本に一人もいなかったため、自分がワイン醸造家になることをイメージするのは難しかったですね。

——二〇〇五年にフランスのボルドー大学醸造学部で留学され

ました。

三澤 渡仏するときに、醸造家になると決めていたわけではありませんでしたが、ワイン造りには関わっていかうと思っていました。日常会話もままならなかったもので、留学当初は語学学校でフランス語を学びながら大学に通いました。ボルドー大学は、ワイン業界においてはスターのような教授が多かったもので、どの授業も聞き逃すまいと必死でした。一番前に座り、授業を全部録音して通学の往復に聞いていました。発酵や微生物

物に関する事、また、いいワインを造るために科学をどう駆使するかなどを学んだほか、レベルの高いテイステイングを経験しました。そうした中でワインの原料であるブドウの栽培への興味が出てきたんです。ボルドー大学での一年半のカリキュラムを終えた後、ブルゴーニュの専門学校に進み、結局、留学は三年近くに及びました。

フランスのようなワインの伝統国だけではなく、ワイン業界では「新世界」と呼ばれる新興国のワイン造りも学んでみたい

という思いもありました。フランスからの帰国後、縁あって、一カ月間南アフリカの大学院でブドウ樹の生理学を学ぶ機会を得ました。フランスでは栽培方法や醸造法などが法律で決まっているのですが、南アフリカはそうした点が比較的緩やかで、いろいろなアイデアがあつておもしろかったですね。醸造家と

して働きだしてからも、日本でのワイン醸造の閑散期に、南半球、具体的には、ニュージーランド、オーストラリア、チリ、アルゼンチン、ふたたび南アフリカで、ワインメーカーでの仕込みの修業を重ねました。「新世界」でのワイン造りをもっと知りたいという強い思いに突き動かされていたように思います。

## 男性中心、体力勝負の世界できらめく ブドウとワインを慈しむ女性の感性

—— 海外のワイナリーでは、女性の醸造家は多いのですか。

三澤 海外でも、まだまだ少ないですね。一〇年ほど前ですが、ワイン造りが盛んな西オーストラリアのマーガレットリバーという産地で働いたとき、「女性の醸造家を雇ったのは初めてだ」と言われました。醸造期の約三カ月間、醸造家はみんな近く

朝起きて掃除する役割。二四時間ほとんど働きづめの時期には、夜中になり疲れてくると、ビールを飲みながら「よし、もう一丁がんばるか」という雰囲気になるのですが、そういう体育会系で男性的なテンションに憧れつつも、仲間に入れない部分がありましたね。

女性が少ない理由としては、やはりワイン造りが体力勝負ということが多いと思います。私自身は、社員の誰よりも体力があると思っていますが（笑）。

ただ、でき上がったワインやブドウに対して、男性が持つていない母性的な感覚で接することができるのは、女性特有のことかもしれません。

—— 日本では、男性より女性のワインファンの方が多いような気がします。女性の醸造家が造るワインの方が、消費者の感覚が合いそうですね。とはいえご著書によれば、醸造家になることを、ワイナリーの社長であるお父様に伝えた際、「地獄にようこそ」と言われたとか。

三澤 醸造期の忙しさは本当に

## 世界最高峰のワインコンクールが 認めた日本のブドウ「甲州」の実力

—— そもそも山梨がワイン造りに適しているのはなぜなのでしょうか。

三澤 ワイン造りは、ブドウの栽培が八〇%を占めると言われています。山梨の気候は昼夜の寒暖差が大きく、晴天率が高いため、ブドウの栽培に適しているんです。

地獄。生活のすべてがワイン優先で、休みもなく、毎日必死です。でも、ひたすらいいブドウ、いいワインを造るための日々なので、充実しています。父は、日本のワインがまだ無名だった頃から、勝沼で根付いていた棚栽培ではなく、ヨーロッパで一般に行われている樹を上へ伸ばしていく垣根栽培を取り入れるなど、世界に向けてチャレンジしていました。そんな父と一緒に、いいワインを造るために、今でも試行錯誤の日々です。

—— その山梨の地で造られた「キュヴェ三澤 明野甲州 2013」が、二〇一四年、ロンドンで開催された世界最高峰のワインコンクール「デキャンター・ワールド・ワイン・アワード」で、日本初の金賞を受賞されました。

三澤 賞をいただいたのは「甲



みさわ・あやな●山梨県甲州市勝沼町で4代続くワイン醸造所オーナーの長女として生まれる。2005年ボルドー大学ワイン醸造学部入学。卒業後、ブルゴーニュの専門学校に通い、06年フランス栽培醸造上級技術者資格を取得。帰国後、実家の中央葡萄酒株式会社に入社。14年に「キューヴェ三澤 明野甲州2013」がデキャンター・ワールド・ワイン・アワードで日本初の金賞を受賞。以降、グレイスワインの甲州が6年連続で金賞を受賞。また、16年の同アワードでは「Grace Extra Brut 2011」「Grace Koshu Private Reserve 2015 (グレイス甲州)」でアジア初のプラチナ賞・ベストアジア賞を受賞。現在、中央葡萄酒株式会社取締役、栽培醸造部長を務める。父、三澤茂計氏との共著で『日本のワインで奇跡を起こす 山梨のブドウ「甲州」が世界の頂点をつかむまで』（ダイヤモンド社）がある。

州」という日本固有の品種のブドウで造ったワインです。この品種はもともと、南コーカサスで生まれたものです。シルクロード沿いに中国大陸を通って日本にたどり着いたことがDNAからわかっています。ワイン用のブドウ品種は、南コーカサスで発祥しています。ワイン用のブドウとして同じように生まれながらも、ヨーロッパに伝播した他の品種と、日本に伝播した甲州はその長い歴史の中で異

なる用途に使われていきました。私たちは山梨の地で、日本に伝播した甲州をヨーロッパに伝播した品種と同じように育てたらどうなるのかということを試しました。ですから突拍子もないことをしたのではなく、誰も挑戦していないだけで、ごく当たり前のことをやった、というのが正直なところです。先ほど、ヨーロッパと日本、それぞれに伝播したブドウが異なる用途に使われたと言いま

たが、日本でもブドウとともにワインを造る技術やキリスト教のようにワインと密接に関わりのある文化が入ってきていたから、早々からワイン造りに適したブドウが栽培されていたと思います。しかし、一二〇〇年ほど前の日本では、ブドウほど糖度が高く甘いものはなかったでしょう。日本に入ってきたブドウは、食用や薬として根付いていったようです。日本でワイン造りが始まったのはたかだか約一四〇年前の明治初期。そうした歴史的な流れの中で選ばれてきた甲州の枝は、ワイン造りに必ずしも適したものではなかったかもしれません。

—— 枝を選ぶというのは、どういう意味ですか。  
三澤 ブドウは種から植えるのではなく、樹から植えます。ワイン造りをする場合は、糖度が高い房や粒が小さくてなるべく凝縮した実をつける樹を選んで苗木にします。ワイン用と、食用とでは目的が異なりますから、かつてはワインにするという目線で苗木を増やしていた人

はいなかったはずですが。もともととはワイン用として生まれたブドウの品種なのに、歴史を経る中で、日本の甲州は本来持っていたポテンシャルから離れてしまったのではないかと思います。—— その甲州で、これまで誰もやらなかったことをやって勝ち取った金賞だったんですね。受賞した時の思いをお聞かせください。  
三澤 大手と違って広告費にコストをかけられない私たちのような中小のワイナリーにとって、コンクールに出品して評価をしてもらうのは、宣伝効果が大いんです。なかでも「デキャンター・ワールド・ワイン・アワード」は、あまたあるコンクールの中でもトップクラスですから、ロンドンで受賞した後、甲州への注目度が大きく高まりました。これはうれしかったですね。甲州の伸びしろと秘めた可能性をあらためて感じました。甲州を使った日本のワイン自体も、今後はもっともっと発展していくのではないのでしょうか。



## 勝沼のブランドカアップと ワイン造りを次世代に継ぐために

——今、日本では全国的に地域経済に元気がなく、若い人が地元から流出する状況が見られます。地元勝沼の振興や活性化に、どのように関わっていますか。

三澤 ワイン新興国、例えば中国で今一番有名なのは寧夏（ニンシャ）という産地ですけれども、寧夏は女性のオーナーが多いらしくて、生産者が一体となって、ワインの本場フランス

などに追い付き、追い越そうとがんばっていると感じました。今の勝沼では、ワイナリー同士の仲はいいのですが、連携した取り組みに乏しいんです。自社のことと同じように産地のために、というロマンを持って生きていた父の世代とは少し状況が異なりますね。

そうした中、私自身がやるべきことは、醸造家としていいものを造って海外にもアピールするのはもちろんですが、GI（ジオグラフィカル・インディケーション）への対応にも取り組む必要があると思っています。GIは地域ブランドの地理的表示をする国の基準で、二〇一三年にワインとしては初めて「山梨」が認定されたんです。これまで海外に輸出するときに「メード・イン・ジャパン」「ワイン・オブ・ジャパン」としか書けなかったものが、「ワイン・オブ・ヤマナシ・ジャパン」と書け

るようになったのは、国からある種の財産をいただいたような感覚でした。このGIで保護された産地特性を、ワインの味わいに表現していかなければならないと思っています。将来的には、二〇代、三〇代といった若い世代の、小さなワイナリーの醸造家と一緒に、「勝沼」というGIをつくらうと。例えばブドウは甲州しか使えないといったきちんとしたルールを設け、勝沼ならではの特性を出していきたいと考えています。造り手にとって、地域の価値を未来につないでいくことはとても重要です。それが勝沼にとっては将来的な財産になると思いますので、大きな目標として進めていきたいと思っています。

—— していただけたら、という思いがあります。

—— ワインに対する評価が高まり、世界から認められると、事業規模を大きくするという選択肢もあり得ると思いますが、いかがですか。

三澤 私がこのワイナリーを継ぐのであれば、そうしたことは全く考えていないですね。生まれ育った勝沼の地と、そして祖父や父が守ってきたブドウ「甲州」やワインの歴史とクオリティーを大切にしながら、自分の美学である「スモール・イズ・ビューティフル」を貫きたいと思っています。

—— ちなみに、今年のワインはいかがでしょうか。

三澤 今年は梅雨の時期が長く、気温もあまり上がらなかつたものの、夏になってから好転したので、ブドウの実りは期待が持てるのではないのでしょうか。

—— 味わうのを楽しみにしております。本日は、ありがとうございます。ありがとうございました。